CONCHIGLIONE RECHEADO

INGREDIENTES

1/2 pacote de macarrão conchiglione

1 vidro de requeijão

1 ricota pequena

1/2 brócolis

molho pomodoro (ou um molho a seu gosto)

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão em água fervente com um pouco de sal e azeite, durante 10 minutos. Retire, escorra, e coloque-o em um recipiente com água gelada.

Para parar o cozimento. Escorra de novo, misture um pouco de azeite neles, para que não grudem, reserve.

Para o recheio faça uma mistura com o requeijão, a ricota, e o brócolis, ligeiramente cozido. Recheie o conchiglione, coloque-os em um refratário.

Antes de colocá-los, faça uma cama com molho pomodoro, senão eles grudarão, no fundo do refratário.

Regue o restante do molho por cima dos conchigliones, leve-os ao forno.

Não precisa deixar muito tempo, somente o suficiente para esquentá-los bem.

Lembrando sempre, que o recheio fica por parte da imaginação de cada um.

Qualquer tipo de recheio cai bem, desde que bem feito.

Bom apetite a todos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46086-conchiglione-recheado.html